

『給食だより』 4月号
ご入園・進級 おめでとうございます！！



慈愛会保育園の給食

慈愛会保育園の給食は、和食を中心とした献立を毎日手作りで行っています。
食材や調味料は、国産の物を使用し、子どもたちに少しでも安全で美味しい味を伝えていきたいと思っています。
乳幼児期は、一度に食べられる量が限られており、三回の食事だけでは必要な量を摂る事が難しいので、午後のおやつは、軽食と捉え、ボリュームのあるものにしていきます。
今年も、随時、子どもたちに人気の献立レシピを紹介させていただきますが、気になる献立などがありましたら、いつでもお声かけいただければ、ご用意致しますので、お気軽に栄養士までお申し下さい。
給食室一同、お待ちしております！

おいしくて楽しい給食を心がけています

- ・味付けは薄味を基本にして食材の味を生かします。
- ・楽しい雰囲気の中で食べます。



安全な食材を選び、衛生に気をつけて調理します

- ・添加物の入っていない調味料を使用し、野菜なども国産の物で農薬の少ないものを使っています。
- ・加熱調理を中心に、調理室の衛生管理を心がけています。
- ・調理員一人一人が日頃の体調管理を心がけています

子どもたちの発達に合わせて食品の幅を広げ、調理形態をかえていきます

- ・乳児期は食べ方にも個人差があります。一人一人食べ方を良く見て、発達に合った食事作りをします。
- ・アレルギーに配慮して、使用する食材を徐々に広げていきます。
- ・離乳食の9ヶ月頃からは色々な食品に出会えるようにし、特に野菜をたくさんとれるように献立をたてます。

食べることを通して、生きる力の基礎を作ります

- ・食べることは生きることに通じます。乳幼児期の食事は将来の食生活の基礎となります。
- ・良い食習慣をつけられるように、家庭と園で連携をとりながら進めます。

栄養に配慮し、健康な体づくりをします

- ・乳児期の一日に必要なエネルギーや栄養素を考慮し、バランスの良い献立を作成するように心がけています。
- ・旬の食材を使用することで、食材の本来持っている栄養をより多く摂取できるようにしています。